



Mit dem Führen des AMA-Gastrosiegels verpflichten wir uns, mit Partnern aus der Region zusammenzuarbeiten, die uns mit heimischen Produkten höchster Qualität beliefern. Denn Eure Zufriedenheit ist uns wichtig.

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>Bio-Rind – Styria-Beef</b>   |                                     |
| Mutterkuhhaltung 9-11 Monate  |                                     |
| <b>Absolut steirisch – Schweinefleisch</b>  | Familie Burgstaller - Zipf          |
| Zu 100% aus der Steiermark  |                                     |
| Geboren – gewachsen – geschlachtet  |                                     |
| Mondseefische   | Martin Kalleitner – St. Lorenz      |
| Brot und Gebäck   | Bio-Bäckerei Obauer – St. Gilgen    |
| Eier aus Freilandhaltung ( <a href="http://www.meigartl.at">www.meigartl.at</a> ) | Alexandra Eder – St. Lorenz         |
| Mondseeland Jausen- und Bergkäse  | Hofkäserei Hingerer – Mondsee       |
| Frisch-Schafkäse  | Familie Spitzer – Oberwang          |
| Milchprodukte   | Salzburger Land Molkerei            |
| Saisongemüse  | Gemüse Aumayr – Hartkirchen         |
| Säfte und Most  | Familie Schauer – St. Marienkirchen |
| Edelbrände  | Familie Langwallner – Zell am Moos  |

|          |              |              |              |            |
|----------|--------------|--------------|--------------|------------|
| A Gluten | B Krebstiere | C Eier       | D Fische     | E Erdnüsse |
| F Soja   | G Milch      | H Schalenfr. | L Sellerie   | M Senf     |
| N Sesam  | O Sulfite    | P Lupinen    | R Weichtiere |            |

**Gerne um Euer Wohl bemüht**  
Hannes Eder und Mitarbeiter

## Wir freuen uns, Euch im Gasthof Drachenwand begrüßen zu dürfen.

Die echte Wirtshauskultur ist das, was uns am Herzen liegt. Authentisch und ehrlich möchten wir sein. Regionale Produkte, ein gesundes Miteinander mit unseren Mitarbeitern und heimischen Lieferanten – das ist uns wichtig.  
Kochen ist Handwerk und Selbstgemacht ist unsere Devise.

### Suppen und Vorspeisen

|   |                                      |                |
|---|--------------------------------------|----------------|
| <b>Rindsuppe mit Frittaten</b><br>ACGL  | €                                    | 5,00           |
| <b>Rindsuppe mit Leberknödel</b><br>ACGLMP  | €                                    | 5,80           |
| <b>Süßkartoffelsuppe</b> mit Maroni & Apfel<br>GH   | €                                    | 8,50           |
| <b>Tomatensuppe</b> mit knusprigem Bergkäsebaguette<br>AG   | €                                    | 8,50           |
| <b>Sulz vom Bio-Rind</b> mit Vogerlsalat, gekochtem Ei,<br>rotem Zwiebel und Kernöltopfen<br>ACLM | €                                    | 11,50          |
| <b>Gebackene Fisch-Gemüseröllchen</b><br>auf Kürbiscreme und Mango-Joghurt-Chutney<br>ADFGL       | €                                    | 14,00          |
| <b>Innviertler Bratknödel</b> auf Sauerkraut<br>mit Rahmkren und frischem Schnittlauch<br>ACG     | als Vorspeise €<br>als Hauptspeise € | 10,50<br>14,50 |

## Hauptspeisen

|   |         |
|---|---------|
| <b>Wiener Backhuhn</b> mit bunter Salatschüssel<br>ACGM   | € 18,50 |
| <b>Wiener Schnitzel vom Steirer-Schwein</b> in Butterschmalz gebacken<br>mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren<br>ACG                 | € 17,50 |
| <b>Cordon Bleu vom oberösterreichischen Milchkalb</b> in Butterschmalz gebacken<br>mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren<br>ACG       | € 26,00 |
| <b>Rosa gebratener Zwiebelrostbraten</b> vom oberösterreichischen Jungrind<br>mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebel<br>ALMO                | € 24,50 |
| <b>Ragout vom Mondseeland-Reh</b> in dunkler Wildsauce<br>mit Semmelknödel und Blaukraut<br>ACGMO   | € 24,00 |
| <b>Bio-Entenbrust rosa gebraten</b> auf Steinpilzrisotto<br>und glasierten Karotten<br>GM   | € 31,00 |
| <b>Medaillons vom Bio Rindsfilet</b> auf Cognac-Morchelrahm<br>mit frischen Fettuccine-Nudeln<br>ACGMO                                      | € 33,00 |
| <b>Gebratene Filets vom Bachsaibling</b> (Fischzucht See-Ache)<br>mit zerlassener Butter und Kartoffel-Vogel Salat mit gehacktem Ei<br>CDGM | € 29,50 |
| <b>Gebackenes Wildfang Kabeljaufilet</b> mit Petersilienkartoffeln<br>und Sauce Tartare<br>ACDGM  | € 21,50 |

Am **Sonntag zu Mittag** gibt es zusätzlich immer einen  
Klassiker aus der österreichischen Wirtshausküche.  
Wir informieren Euch gerne.

## Salate und vegetarische Speisen

|  |         |
|--|---------|
| <b>Gebackene Waldstaudenkorn-Laibchen</b> mit Fetakäse<br>auf cremigem Blattspinat<br>ACGLM  | € 18,50 |
| <b>Mondseer Kasnockn</b> (Hofkäserei Hingerer) mit knusprigem Röstzwiebel<br>ACG   | € 15,00 |
| <b>Steirischer Backhendlsalat</b> – Österreichische Hühnerbruststreifen<br>in Kürbiskernen gebacken auf Kartoffel-Blattsalat und steirischem Kernöl<br>ACM | € 17,00 |
| <b>Schafkäse-Salat</b> – eingelegter Oberwanger Schaf-Frischkäse<br>auf marinierten roten Rüben, Blattsalat und karamellisierten Nüssen<br>HM              | € 16,50 |
| <b>Gemischter Salat</b> mit Joghurtdressing<br>CGHM  | € 6,00  |

### Dazu servieren wir Euch gerne ...

|  |        |
|--|--------|
| <b>... ofenfrisches Knoblauch-Kräuter-Baguette</b> (2 Stück)<br>ACFGHN   | € 4,00 |
| <b>... 1 Stück Gebäck</b> (Roggen-Salzweckerl, Vollkornweckerl, Kartoffelbaguette)<br>von der Bio-Bäckerei Obauer<br>AFGHN | € 2,20 |

## Kindergерichte

|   |         |
|---|---------|
| Kinderschnitzel „ <b>Asterix</b> “ mit Pommes und Ketchup<br>ACGM   | € 10,50 |
| Grillwürstchen „ <b>Obelix</b> “ mit Pommes und Ketchup<br>CGHLM  | € 7,50  |
| Gegrilltes Österreichisches Hühnerbrüstchen „ <b>Idefix</b> “<br>mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse<br>GL | € 12,50 |
| Portion Pommes mit Ketchup<br>M   | € 6,50  |

## Nachspeisen

|   |   |       |
|---|---|-------|
| <b>Überbackene Topfenpalatschinken</b> mit Apfel auf Haselnusseis<br>ACGH                     | € | 11,50 |
| <b>Warmer Maroni-Gugelhupf</b> mit gedünsteter Birne und Powidl<br>ACG                        | € | 10,00 |
| <b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster<br>ACG   | € | 12,50 |
| <b>2 Stück Palatschinken</b> mit Marillen- oder Ribislmarmelade<br>ACG                        | € | 7,00  |
| <b>Eispalatschinke</b> mit Vanilleeis, frischen Früchten, Schokosauce und Schlagobers<br>ACGH | € | 8,00  |
| <b>Wiener Apfelstrudel</b> mit Schlagobers<br>AGH   | € | 4,80  |
| <b>Mohn-Schokotorte</b> mit Schlagobers<br>ACGH   | € | 4,80  |

## Eis

|   |   |      |
|---|---|------|
| <b>Stracciatellaeis</b> mit Schwarzebeerröster, gerösteten Mandeln und Schlagobers<br>AGH | € | 9,50 |
| <b>Eiskaffee</b> – Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers<br>AGH                           | € | 7,80 |
| <b>Heiße Liebe</b> – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers<br>AGH               | € | 7,80 |

Wir freuen uns, dass Ihr im Gasthof Drachenwand zu Besuch seid  
und wünschen Euch einen guten Appetit.

**Hannes Eder und Mitarbeiter**